The African Organisation for Standardisation

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ARS SHEA-K (2011) (French): Le Norme Africain Pour Shea Kernel

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

DRAFT

LE STANDARD AFRICAIN POUR SHEA KERNEL

Transfere

I' organisation Régionale Africaine de la Normalisation (ORAN) est une organisation continentale qui harmonise les standards développés par les pays membres et ses blocks régionaux. Après le procès d'harmonisation, les pays membres sont alors près à publier les standards. I'organisation régionale Africaine de Normalisation est membre de l'organisation internationale de la Normalisation (ISO).

L'élaboration de ce standard africain était exécutée à travers un comité technique régional tiré des corps des standards nationaux de la zone shea. La version préliminaires des standards dans les pays producteurs était suffisamment circulé pour que le publique revoit et fasse des consultations(avec implication direct du secteur privé et l'industrie) tous, nationaux et internationaux pour évaluer et
Enregistrer les perspectives d'une variété des actionnaires. Le procès d'harmonisation était fait à base du model de l'harmonisation Africaine. Les résultats du travail de la consultation nationale étaient présents, revus et finalisé à une consultation régionale intergouvernementale avant de recommander le standard à l'ORAN pour la déclaration comme étant le standard Africain.

Ce standard a été élaboré avec une vision de servir comme référence des professionnels du secteur, les consommateurs et les institutions engagées dans les recherches, les analyses et le renforcement, dans le structure d'application des demandes de qualité pour faciliter le commerce national, régional et international dan le shea kernel.
La référence aux publications nationales et internationales aussi bien que du travail du secteur privé et des industries reconnaissent par le présent.

L' information sur le système de grade basé sur le contenu de la graisse, le stéarique – oleic-stearic (sos) le contenu et les insaponifiables pour la confiserie de l'amélioration du beurre de coco (CBI) et les produits cosmétiques sont inclus en annexe.

Les consommateurs doivent noter que ce standard subit une révision de temps en temps et toute référence à son état statutaire fait appel à sa plus nouvelle édition.

1.0 Scope

Ce standard spécifie les demandes de qualité, les méthodes exemplaires et le teste pour she kernel qui est fabriqué à partir des fruits de l'arbre "vitelloria parodoxa" cf Gaerth de la famille sapotaceae qui est traité et devient graisse / huile et autres produits destinés à la consommation humaine.

2.0 La Normative des références

Les références suivantes contiennent les provisions applicables à ce standard. Au moment de la publication les éditions indiquées étaient valides.

Tous les standards sont soumis à la révision et sont parties des accords basés sur ce standard sont encouragés à faire une enquête sur la possibilité d'utiliser ces récentes éditions des standards indiqués ci -dessous.

ISO 542: 1990 huile des graines - Prélèvement d'échantillon.

ISO 659: 1998 huile des graines – Détermination du contenu huile (Méthode de référence)

ISO 660: 1996 les graisses animales et végétales et huiles – Détermination de la valeur acide et de l'acidité

ISO 665: 2000 huile des graines – Détermination de la moisissure et la question volatile du contenu

ISO 3960: 2001 Les graisses animales et végétales et huiles – Détermination de la valeur peroxyde.

ISO 8294: 1994 Les graisse animales et végétales et Huiles – Détermination du cuivre, fer, et le contenu nique.

ISO 12193: 2004 Les graisses animales et végétales et Huiles - Détermination du plomb pays la graphite furnace directe, l'absorption atomique de la spectroscopie.

AOAC 952.113 (1999) Détermination du contenu arsenic.

CAC /GL 50: 2004 instructions générales sur le prélèvement d'échantillon.

CODEX CAC/RCP 6/ (1972) Le code international recommandé de la pratique hygiénique pour la noisette.

CODEX CAC/RCP 59 (2005) Le code de pratique pour la prévention et la réduction de la contamination d' Aflatoxine dans la noisette.

CODEX STANDARD 228 (2001, REVISE' 2004) les méthodes générales d'analyse des contaminants.

CODEX STANDARD 193 -1995 (rev 2 -2006) le standard général pour les contaminants et les toxines dans la nourriture.

CODEX STANDARD 229 (1993, révise' 2003) L'analyse des résidus d'insecticide – Les méthodes recommandées

CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) Codex Le standard général pour l'étiquetage de l'emballage de la nourriture

3.0 Terminologies

Dans les objectifs de ce standard, les terminologies suivantes seront utilisées:

3.1 Shea nut (noix)
Les fruits dépulpés de l'arbre "vitellaria paradoxa cf gaerth.

3.2 Shea kernel
La noix décortiquée (enlevée) de l'arbre "vitellaria paradoxa cf Gaerth.

3.3 Les noix spoliées / Kernels
Les noix /kernels qui sont spoliées mécaniquement, ou par la moisissure ou les weevils, ou ceux –la qui montrent une décoloration interne de kernels qui affecte la qualité les caractéristiques des kernels spoliés inclus le mildiou, germine et endurci (noirci).

3.4 La moisissure /kernels décomposes les kernels
Avec une évidence de moisissure, particulièrement des filaments de moisissure et qui montrent une décomposition visible significative.

3.5 Les noix vides:
Les noix dans lesquelles il n'a pas de kernels.

3.6 Les noix ratatinées / kernels.
Les noix /kernels qui sont développées d'une manière non parfaite et réduite.

3.7 Les kernels cassés
Les kernels desquels plus d'un quart est cassé

3.8 Les kernels épluchés
Les kernels desquels toute l'écorce a été enlevée.

3.9 Les Kernels renverses
Les kernels qui ont été renversés ou divisés en deux

3.10 Les impuretés
Tout problème à part le sheanuts / kernels.

Les cailloux la saleté les morceaux de terre d'argile, la boue, le verre, le métal, et des morceaux de plastique, autres matières végétatives comme l'herbe, le bois, quelques sheanuts /kernels secs ou autres graines et saletés

3.10.1 Saleté
La saleté inclue, les impuretés d'origine animale, inclus les insectes morts.

3.11 Infestation d'insecte
La présence des insectes vivants, ou leurs oeufs et les niveaux de développement d'insectes.

4.0 Les demandes de qualité

4.1 Général

4.1.1 Les noix shea
Les noix shea auront une apparence et une caractéristique de couleur de variété. Ils seront propres et plus ou moins uniformes en taille. Les noix de shea seront sans infestation d'insecte.

4.1.2 Shea kernels
Les shea kernels seront obtenus en écorçant les noix et ils auront l'apparence et la caractéristique de couleur des la variété

Ils seront propres et plus ou moins uniformes de taille – Shea kernels seront bons et sans danger pour le traitement pour l'utilisation humaine et seront sans odeurs des rancidités et goût de moisi, shea kernels seront sans infestation d'insecte.

4.1 Les demandes spécifiques
Pour un lot donné, les kernels viendront tous de la même moisson.

4.2.1 Les caractéristiques organoleptiques.
Couleur: brun profond (Chester), une caractéristique d'avoir subi un traitement en chauffage, une caractéristique brun clair du non traitement en chauffage

4.2.2 Le contenu de la graisse.
Le contenu total en graisse de shea kernel ne sera pas moins de 35% m/m.

4.2.3 La qualité spécifique des demandes.
Le shea kernel conformera à la qualité spécifique des demandes comme signalé dans le tableau 1

Tableau 1 la qualité spécifique des demandes pour shea kernel

Paramètres	Qualité I	Qualité II	Qualité III
Sans acide gras (FFA) % m/m	2 max	>2-4	>4-5
La valeur peroxyde (meg 1kg)	5 max	>5-9	>9-15
Le contenu du moisissure % m/m	5 max	>5-<7	7-8
Impuretés % m/m	0.5max	>0.5-0.8%	>0.8-1

4.3 Les défauts physiques

Les défauts physiques de shea nut /kernel ne dépasseront pas la valeur spécifiée dans le tableau 2

Tableau 2 – Les demandes des défauts physiques dons shea nuts / kernels.

Caractéristique	Shea nut	Shea kernel
Nuts /kernels spolies % (m/m) noix	0,5	0,5
Nuts /kernels ratatines % (m/m) max	3	3
Kernels moldes / décomposes % (m/m) max	2	2
Kernels epulches, % (m/m) max	-	0,5
Kernels cases et renverses % (m/m) max	-	2
Noix vides % (m/m) max	2	-
Ajout mélanges des autres variétés % (m/m) max	1	1

5.0 Les contaminants

5.1 Le Heavy metals

Thea kernel ne contiendra pas de heavy metals d'une quantité qui peut présenter un hasard à la santé humaine et ne dépassera pas les limites spécifiés comme suit.

Elément	Limite maximum
Plomb (pb)	0,1 mg /kg
Arsenic (As)	0,1 mg / kg
Fer (Fc)	5,0 mg/kg
Cuivre (CU)	0,4 mg / kg

5.2 Les contaminants chimiques

Le continue Aflatoxine de shea kernel ne sera pas plus de 4mg /kg.

5.3 Les résidus pesticides.

Les résidus pesticides dans shea nuts /kernels seront en accord avec CAC /MRL/ le limites de résidu maximum (MRL's) pour les pesticides 2001.

6.0 Les demandes générales d'hygiènes

C'est recommandé que le produit couvert par les provision de ce standard soit choisi, géré et emballé selon les bonnes pratiques de l'agricultures, CODEX CAC /RCP 6 (1972), Le code international recommandé de la pratique d'hygiène pour l'arbre des noix et CODEX CAC/RCP 59 (2005), code de pratique pour la prévention et la réduction de contamination aflatoxine dans l'arbre des noix

7.0 Les demandes microbiologiques

Quand c'est testé par une méthode appropriée shea kernel ne contiendra pas tout substance d'origine micro-organisme d'une quantité pouvant présentée un hasard in la santé humaine et

- Contiendra par plus de $1x10^3$ cfu/g pour le compte total viable (TVC).
- Contiendra pas plus de $1x10^3$ cfu/g pour le compte en levure et mold.

8.0 Emballage et étiquetage

8.1 Emballage

Les sacs jutes

(Les sacs sans hydrocarbonés ou la qualité de nourriture) utilisés pour l'emballage du shea kernel seront, propres, intactes, saints et sans insectes, assez fort et bien cousus. Les sacs préserveront les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit.

Pour la cargaison, des sacs neufs seront utilisés.

8.2 Etiquetage

Le produit sera étiqueté selon les provisions de codex le standard général d'étiquetage d'avant l'emballage des nourritures – CODEX STAN 1 1985, AV. 2001. En adition, chaque sac sera lisiblement et indélébilement marqué avec les informations suivantes.
Le nom du produit
Le nom et l'adresse du producteur ou l'exportateur et le trade mark (la marque)
Enregistré du producteur / l'emballeur s'il y en a un.

- Le poids (Kg)
- La catégorie du produit
- Le code du paquet (pour retrouver)
- Année et mois de moisson.
- Les conditions d'emmagasinage (Conservation)

Pour l'emballage en masse, la cargaison sera accompagnée des documents spécifiant les demandes d'étiquetages.

9.0 Le prélèvement d'échantillon

Le prélèvement d'échantillon sera fait en accord avec les provisions de ISO 542 : 1995 graines huile, le prélèvement d'échantillon et graines huile ISO 664 -1995 la réduction du prélèvement d'échantillon du laboratoire pour tester l'échantillon.

10.0 I' Essai

Les échantillons prises selon la proposition 9 seront examinées conformément aux demandes de cette spécification en accord avec les méthodes appropriées de l'examen comme signaler dessous.

Le Contenu de la moisissure
La détermination du contenu de la moisissure sera faite selon la méthode décrite dans ISO 665 : 2000

L'Acidité
La détermination du contenu sans acide gras. Sera faite en accord avec la méthode décrite dans ISO 660 : 1996.

Le contenu gras
La détermination du contenu gras sera faite en accord avec la méthode décrite dans ISO 659/ 1998 (méthode de référence)

Le Niveau des impuretés
La détermination du niveau des impuretés sera faite en accord avec la méthode décrite dans ISO 658 : 2002

La valeur peroxyde
La détermination de la valeur peroxyde sera faite selon la méthodes décrites dans ISO 3960 : 2001 les graisses et huiles animales et végétales la détermination de la valeur peroxyde.

Le Heavy metals
La détermination des heavy metals sera faite selon la méthode décrite dans :

ISO 8294 : 1994 Les graisses et huiles animales et végétales – la détermination du contenu plomb
ISO 12193 :2004 Les graisses et huiles animales et végétales
AOAC 952 : 13/1999 La Détermination du contenu arsenic
M.O. Le critère de conformité
Plusieurs seront déclarés ayant conformé à cette spécification si l'échantillon final satisfait à toutes les demandes données par ce standard.

ANNEXE A

Classification shea kernel pour la confiserie du beurre de coco qui améliore

Le contenu gras total (%) - Rang 51.5 – 35.1

Qualité A	Qualité B	Qualité C
> 45	45->40	40-35

Le contenu SOS (% Total) Rang 45.9 – 24.4

Qualité A	Qualité B	Qualité C
> 40	40->35	35-30

La classification Shea Kernels pour le cosmétique / le pharmaceutique

Insaponifiables

Qualité A	Qualité B	Qualité C
> 8	8->5	5-3